

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**

XP-002215838

AN - 1988-169864 [25]

AP - HU19860001811 19860430

CPY - TIMA-I

DC - D13

FS - CPI

IC - A23F5/46

IN - LONYAI P; TIMA G

MC - D03-D01

PA - (TIMA-I) TIMAR G

PN - HU44914 A 19880530 DW198825 000pp

PR - HU19860001811 19860430

XA - C1988-075631

XIC - A23F-005/46

AB - HU-44914 Taste enhancing material is added to raw coffee, to coffee being roasted or to black coffee already prepared. The additive is based on materials found in beer or pastry yeast, such as thiamin, maitol, cyclotane and their homologues which increase the protective effects of phospho-protein colloids and prevent the dissociation of aromatic compounds. By using these additives the taste of cheaper types of coffee is improved to equal that of the best south American types. It also enables the use of smaller amounts of coffee for the same effect.

IW - COFFEE TASTE IMPROVE ADDITIVE BASED YEAST

IKW - COFFEE TASTE IMPROVE ADDITIVE BASED YEAST

INW - LONYAI P; TIMA G

NC - 001

OPD - 1986-04-30

ORD - 1988-05-30

PAW - (TIMA-I) TIMAR G

TI - Coffee taste improver - using additives based on yeast

18.11.1986

Ap1

44914 -

Felvételi kézirat

N SZ O 4

A 23 F 5 / 46

Feljárás nagyobb elvzeteti örtékű, fokozott izkatalásu
hávó előállítására.

Dr Timár György ~~Holmizsorokvai tanítvány~~
Dr Lónyai Péter ~~bbi. vagy ősz~~
Budapest

60%
40%

Bejelentés napja: 26.04.30.

Találmányunk tárgya eljárás nagyobb élevezeti értékű, fokozott izhatású pörkölt-, illetve feketekávé elszállítására oly módon, hogy nyers, vagy a pörkölési folyamatba már bekerült kávét izkiemelő hatású anyaggal hozzuk érintkezésbe, majd önmagában ismert módon pörkölt, srölt, vágjúl feketekávét készítünk, vagy a már elkészített feketekávéhoz adjuk az izkiemelő hatású anyagot.

Ismertes, hogy a kávér a kávécserje (*Coffea*) magjának baba a laki endospermiuma, amelyet nyersen, vagy pörkölve hoznak forgalomba. A pörkölt és srölt kávérból készült ital a feketekávé, amelyet több mint ezer esztendeje fogyasztanak, mint ártalan mellékhatásokkal alig rendelkező élevezeti szert. A feketekávé szubjektív hatását a kávér izanyagai, farmakológiai kisérletekkel igazolható anyagie közvetni idegréndszeri izgató hatását - kávér koffein tartalma biztosítja. Egy csésze kávér 50-100 mg koffeint tartalmaz. A feketekávé izanyagainak javát a kolloid formában jelentős olajos anyagok teszik ki. A mikromagréttől olajcsíppék stabilitását védi kolloid biztosítja, az őslor foszfoproteinékből áll. Fogyasztára alkalmas feketekávér készítésére szolgáló leghatékonyabb eljárás az un. cseppröntésekhez kötődő készítés. A módszer lényege, hogy pörkölt és srölt kávét vizzel tiltott nyomásálló edényzetvízre felütt alkelyezett olyan tartécdömpingo visznek, amely alul-felül perforált lemezrel van hűvillhatárolva. A forrasztáson lévő viz először kihajtja a gázat a kávészemcsékhöz,

majd a kávészemcsékből kioldja az izanyagot és a koffein tartalmat. A kapott feketekávé jól elvezethető ill. szubjektív hatása magas. Természetesen ezekre a tulajdonságokra döntő befolyást gyakorol az elkészítés módján és a nyerskávé fajtáján és minőségén tulmondban a kiindulási pörköltkávé minősége és ezzel összefüggésben a pörköltelősi eljárás is. A nyerskávé pörköltése 200-220°C-ig emelkedő hőmérsékleten történik, a pörköltés végén evótermé váló folyamatot vizsgáz és/vagy hideg levegő alkalmazásával állítják le. Maga a pörköltés négy fázisra osztható: szárítás, pörköltés kezdete, bonthás, pörköltés vége. A pörköltés történet szakaszai, vagy folyamatosan, szakaszos berendezésben egy sarza pörköltés kb. 15 perc. Tul gyors pörköltésnél az olajos anyagok a machéj hűtődékén a felszínre jutnak és avasodnak, "izszadnak a szemek", arómavesztésig történik, míg tul lassú pörköltés is gyengébb minőséget eredményez. A folyamat végére a kávé súlya kb. 16%-kal csökken, emellett a veszteségek több mint felét víz cíltévozása okozza. A leletek között pörköltkávát 1,5-5% vizet, 20-30% nyersrostot, 0,1-2% cukrot, 20% cukorrá alakítható szénhidrátot, 11-15% zsirt, 12-17% felürijét, 14-17% kávécsersavat, 4-5% kámit, 23-25% vizben oldható részt és 1-1,5% koffeint tartalmaz. Fonti és további adatok ismeretesei például F. Sivatz "Coffee processing technology" című művében.

Találmányunk alapja az a felismerés, hogy bizonyos vegyületek, amelyeket például a sör-, vagy sültőlesztő is tartalmaz, fokozzák a kávában lévő foszfoproteíni vegyületek védőkolloid hatását és ezáltal az arómaanyagok bomlását gátolják. Ily módon fonti anyagok alkalmazásával gyengébb minőségű, kevesebb arómaanyagot tartalmazó nyerskávéból is nagyobb élevezeti értékű, fokozott izhatású förkölt-, illetve feketekávó készíthető anélkül, hogy a kávé egyéb tulajdonságai megváltoznának. Az ily módon hosszú feketekávó a száj nyálkahártyájához is jobban kötődik és ezáltal nyújtottabb ideig érzzük a háváját, a szubjektív pszichikus hatás is nyújtottabban jelentkezik. A szubjektív hatáson tulmenően a stabilizált kolloidtartalmú kávéból a koffein deszorpciója természetesen lassabb és így a valódi előnnyelő hatás is nyújtottabb, a feketekávó további hat. Kísérleti tanasztalataink szerint ezt az izkiemelő hatást ölesztő magfélék vizes kivonatával érhetjük el. Visszálatalatot végeztük azonban olyan irányban is, hogy mely az ölesztő kivonatban lévő vegyi anyagok feloltsák a fonti hatás elérésétől. Fontos felismerésünk szerint erre a célra alkalmazható a thiamin, amely különböző sói, például savac, vagy citromsav só, továbbá maltol, etilmaltol, ciklotón, esetleg homológjai, illetve ezek anyagok keveréke.

Találányaink előnyös kiviteli formája szerint a pörköltbe berendezésbe bemérőt nyerskrávét annak súlyára vonathoz-tatva 0,2-0,3 mm ményiségi 1-1,5 %-os izomjelű hatású amygá vizes oldatával, vagy azonos ményiségi, a pörköltben részletezett módon készült élesztő kivonattal lacosoljuk, majd a pörköltési műveletet elvégezzük. Eljárunk ugy is, hogy a pörköltést a szokásos módon megkezdi-jük és fenti anyagokat a folyamit alatt, vagy végén juttatjuk a pörkölt berendezésbe. Új megoldásunk szerint a lejelölényesebbnek akkor járunk el, ha a pörköltést folyamatosan szírképes víz helyett alkalmazunk izomjelű ha-tásu amygá vizes oldatát. Rizonyos hártya, illetve hár-kerekek fajtáknál alkalmazhatjuk találányainkat ugyis, hogy a már - önmagában ismert módon - elhosszított folya-tkávéhoz adunk adagonként 1-1,5 mg izomjelű hatású amygágot, vagy annak megfelelő ményiségi üreszetkivonatot. Az adagolást elönnyesen végezzük a vizes oldat formájá-ban, de végeszhetjük ugyis, hogy az alkalmazott amygákat, vagy az üreszetkivonatot elcsiszessük, illetve más kávéadalókoldios keverve posztovéről hosszítjuk az előző előirányzatban az elhosszított folyatékához. Üreszetkivonatot termelően, vagy mesterói mezu-hosszítókkal elvártanak saját előirányzatuk, így szabadon, elő-köz, fríditón, szorbis, szilis, stb. üreszetkivonat-zárával további előny, hogy ily módon minden kollamentlen utóizet hosszabb időtőlőn eltarthat. Az üreszetkivonat hosszítása történhet önmagában ismert nélküli, az 1 g/m² alatti árakat szabadalni bejelentés szerint oly-

módon, hogy sűrű-, vagy szűlesztőt híg vizes oldával extrahálják, a z oldatotlan ricóliumot szűréssel, vagy centrifugálással eltávolítjuk, majd a szűrlet kiháztását nátriumhidroxid oldattal pH = 5,5-re állítjuk. A kevert oldatotaktív szemes cserítés után felhasználhatjuk, későbbi felhasználás esetén tartósítószert is szükséges hozzáadni h. Az őlesztőkivonatot vácuumborpárlással tetsződő szerint tömöríthetjük. A találtnak hivatalosan alkalmazottanyagok termésszetesén az egészségre semmilyen káros hatást nem nyakorolnak, elolmiszeripari törzseni felhasználásuk széles körben engedélyezett.

Összefonlapítva a találtnak szerinti előírás előírásait megállapíthatjuk, hogy a találtnak szerinti előírás jelentős része fohozza a kávé hatását, javítja ízét és így a találtnak szerinti előírás felhasználásával a kávészükségességek kávéről zármata íz előtt a legjobb délavarrához fajtháló. A találtnak szerinti előírás körében előírja, hogy minyanazt a kávó-hatást keresztháló kává felhasználásával tudjuk elérni, amely előszörönci színvonalból is igen előnyös.

Találtnakról az előbbi részről illeszkedik megállapítás, hogy az előtérrel körülkerülve körülkerülve.

Példák

- 1./ 1 g károkedelmi forrásból kapható száritott sűrített 3 ml vizzel elkeverünk és az elegendő kártátsát koncentrált sósav adagolással pH = 3,5-re állítjuk. 3 óra szobahőfokon történő kevertetés után az elegendő szűrjük, a szűrlet kártátsát 20 %-os nátriumhidroxid oldat adagolással pH = 5,5-re állítjuk. A kapott oldatot aktiv szennel deritjük. Közben elvégzünk 50 g nyerskávé pörköltését és a folyamat végén a fenti oldatot sűrített levegővel a berendezésbe juttatjuk. Az így nyert pörköltkávét a szokásos pihentetés után az MSZ 20662 illetve 20636 szerint összehasonlitva a 100-as élevezeti értékszámra Santos Sum. 4 kávéval minősítjük. Az elérte index 85 /közepes/, mikor az azonos nyerskávából előzetűkivonat nélküli készült pörköltkávé indexe 75 /megfelelő/.
- 2./ 100 g nyers-kávészereket hét részre osztunk, 50 g pörköltését a szokásos módon elvégzünk, majd az 1./ példában megadott módon minősítjük. Az elérte index 90 /könnyezes/. A másik 50 g-at előzetesen 0,7 ml 5 %-os thiamin sósavú vizes oldatával lecsoljuk, a pörköltést azonos módon elvégzünk, mikor

- 8 -

minősítünk. Az előre index les 10%.

- 3./ Készepes minősítésű pörköltkávából készült fokozékai
vához 0,003 g etil-maltol és 1 tabletta kereskedelem-
i forgalomban lévő "szakarit" poritott keveréket
adjuk. A kapott fokozékávű olvazeti értékszáma
90, mellékízmentes.
- 4./ 50 ml vizet 50 g poritott répacultorral és 0,04 g
ciklotónnel elkeverünk, majd vákuumban száritjuk.
A kapott porkeverékből izlás szerinti neműséget
adagolunk készepes minősítésű pörköltkávából készült
fokozékávúhoz a megállapított olvazeti értékszáma
90.
- 5./ 100 g nyers hévét pörköltük, a pörköltési folyamat
végén 1,5 ml 3% ciklotón, 2% thiamin citrátos
és 3% maltolt tartalmazó vizes oldattal kezeljük,
majd a szokásos módon feldolgozzuk. Az ílyenben
készült hév olvazeti értékszáma les.

Tök 60%
vér 40%

Sok G
nagy GR

Igénypontok

1./ Eljárás nagyobb élevezeti örvéből, fokozott izhatásu pörkölt-, illetve feketekávé előállításra

az z a l j e l l e m e z v e,

hogy nyers, vagy a pörkölési folyamatba már behelyezett ávét izkiemelő anyaggal hozzuk örintkezésbe, majd önmagában ismert módon feketekávé készítünk, vagy a már elkészített feketekávéhoz adunk izkiemelő hatásu anyagot.

2./ Az 1. igénypont foganatosítási módja

az z a l j e l l e m e z v e,

hogy izkiemelő anyagként élesztőkivonatot, thiamint, thiamin-sósavot, thiamin-citrátot, maltolt, etil-maltolt, ciklotént, ezek homológait, illetve ezek keverékeit alkalmazzuk.

3./ Az 1., 2. igénypontok foganatosítási módja

az z a l j e l l e m e z v e,

hogy az izkiemelő anyagokat 1-2% os vizes oldat formájában a pörkölési folyamat végén futtattuk a hűvőhoz.

4./ Az 1., 2., 3. igénypontok foganatosítási módja

az z a l j e l l e m e z v e,

hogy az izkiemelő anyagokat édesítőszerrrel, vagy egyéb készítményekkel együtt köszöntött porkeverék for-

- 10 -

májában adagoljuk az övmaçában ismert módon készített feketehávához.

s./ Az 1-4. igénypontról fogamatosítási módja

azaz a l j e l l e m e z v e,

hogy az izkiemelő anyagok mennyisége a kiindulási nyers kávéra számítva 0,05 - 5 %, előnyön 0,3 - 0,5 %.

TKG 60%
WW 40%